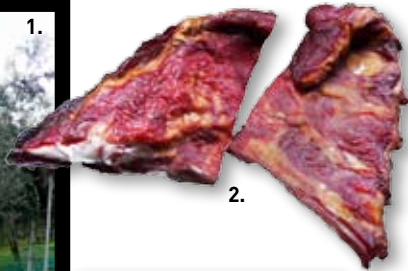
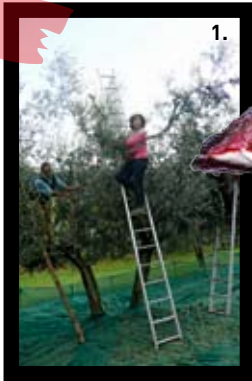


'authentiek' italo- amerikaans



Marjan Ippel is
foottrendwatcher en
auteur van het stijlboek
voor foottrends
What (not) to eat 2010.
Daarnaast heeft ze haar
eigen foottrend website
(www.talkinfood.nl)



1. Ambachtelijke olijvenplukkers voor Olio San Mauro in de Sabijnse heuvels. 2. Spek uit het Noord-Italiaanse Asti, centrum van de pestoproductie. 3. Spaghetti & Meatball cupcakes bij Eleni's, Chelsea Market, New York. 4. 'Mpanatigghi, koekjes gevuld met vlees, cacao en noten van Dolceria Bonajuto uit Modica, Sicilië. Exclusief geïmporteerd door Mondo Mediterraneo Uptown, Amsterdam. 5. Door mijzelf huisgemaakte grissini (soepstengels). 6. Pasta ai piselli bij de authentieke (chauffeurs) trattoria Bernabucci boven Rome. 7. Pazzi Italian Slowfood met enkel producten van kleine leveranciers, Amsterdam.

Laatst was ik in New York. Als een foottrend het daar maakt, maakt-ie het overal. Vrij naar wijlen Frank Sinatra, de met een Italiaans strottenhoofd gezegende New Yorkse zanger die ik niet toevallig noem. Zelfs zo'n eeuw en honderden foottrends later is de Italiaanse keuken nog altijd even dominant als op de dag waarop de eerste Zuid-Italiaanse immigrant voet aan New Yorkse wal zette. New York zonder Italiaans eten is als een espressobar zonder espresso. Hetgeen ik evenmin toevallig noteer, omdat koffie er nu dé foottrend is. Naast Romeinse trattoria's, Napolitaanse pizza's en gelato (ijs). Viermaal Italiaans maar liefst, maar dan wel door de Amerikaanse koffiemolen gehaald. Zo heeft latte (spreek uit: laahthé), de meeneem-emmer melkrijke espresso waarzonder geen New Yorker zich op straat waagt, weinig raakvlakken meer met het moederland. Daar gaat een Italiaan nooit met koffie over straat, maar slaat hem direct achterover. En dan zeker geen kartonnen literpak en al helemaal geen latte, want dat is Italiaans voor melk. We hebben het dus over Italo-Amerikaans. Bij de beroemdste chef in die traditie belandde ik regelrecht in een twilight zone. En niet enkel dankzij de jetlag. Mario Batali weet als geen ander te laveren tussen oorspronkelijk regio-Italiaans en de Amerikaanse smaak. Zijn ristorante-enoteca Babbo heeft een lekker authentiek gevoel: krap, veel rumoer, mooie streekgerechten en bediening die flair paart aan regiowijn- en foottkennis. Volgens New York Magazine kan het nauwelijks Italiaanser. Behalve dan toch die snoeiharde vintage rock uit de boxen. De Mexicaanse obers. En de uit duurzaamheidsoverwegingen steeds meer in de directe stadsomgeving gescoorde ingrediënten. Ook authentiek is een rekbaar begrip, blijkt maar weer. Ik vroeg pas een Italiaanse espresso-handelaar waarom zijn volk veel minder krampachtig dan de Fransen doet over het beschermen van de 'héritage culinaire'. Volgens hem zijn de keukenschillen tussen noord, midden en zuid zó groot, dat verhit discussiëren over de authenticiteit van gerechten een vast onderdeel vormt van zijn landscultuur. Net als de buitenlandse keukenerfenis - van Noord-Afrikaans tot Grieks en Moors. Volgens mijzelf voert Italië daarbovenop het allerbeste pr-offensief van de eeuw met zijn ook in fastfoodstad New York alomtegenwoordige slowfood. Inderdaad, op z'n Italo-Engels.